

食育だより-9

ひる みじか よる なが ぶん にち みじかかん とし くれ むか おおそうじ しょうがつじゆんび なに まいにち おも ふゆやす
昼が短く、夜が長くなった分、1日が短く感じられる年の暮を迎えました。大掃除や正月の準備など、何かとせわしい毎日になると思います。冬休みに
はい ふだん おとな せいかつ みだ けんこう じゅうぶん ちゅうい
入ると普段とちがいが大人も子どもも生活のリズムが乱れがちになります。健康に十分にご注意ください。

12月16日の給食は、「バイキング給食」でした



○クリスマス給食は、例年バイキング給食を行っています。年末の外出や旅行先での朝食バイキングなどのマナーを体験してもらうため、行事食を計画しています。①他の人のことを考えてとりすぎない。②にがてなものも少しでも食べる。③調理員さんたちが朝早くから出勤して作ってくれています。感謝して食べる。この3つの約束を守って楽しんで食べてもらいたいと思っています。(おかわりもOKです。)



12月15日の高等部(こうとうぶ)の食育(しょくいく)は、魚料理(さかなりょうり)の体験(たいけん)



○高等部では、和歌山漁連&JTBOお魚事業の連携で生徒たちに大きな魚(12kgのぶりでした)のプロによる解体を見学し魚のおなかの中を観察しました。アジの三枚おろしを体験しました。魚を身近な食材としてとらえてほしいと思い計画したものです。木曜生活の調理実習では、ハックに入った魚を買っているの、貴重な経験です。この日は、田ノ浦地区のお魚ママさんたちに直接アジの三枚おろしを指導してもらいました。にがてな人は、手袋をしてがんばっていました。そのあとは、「からあげ」や「ぶり鍋」を作って、試食しました。

ハル多目的室の調理台の改修工事が終了しました。

ほんこう ちょうりつ かいしゅう ねん しょうがくぶ せいかつつ ねんどこうとうぶ どう ちょうりつ
本校の調理室の改修について、H20年度の小学部の生活室、H21年度高等部棟の調理室、
そして今回のハルの多目的室の3か所ですべて終了しました。用途にあわせて計画的に使
てください。



①小学部生活室
しょうがくぶ せいしかつつ
小学部の低学年も使えるように低い調理台と高学年が使う調理台を
置しています。

②高等部棟の調理室
こうとうぶ どう ちょうりつ
中学部も高等部も使えるようにキッチンの高さが80cmと85cmの2種類を設置しています。調理活動が
数人でできるように1台を大きくしています。
ガスとIHを使う練習もできます。

③日常生活学習棟の多目的室
にちじょう せいかつ がくしゅう たもくてきつ
多目的室のキッチン、一般家庭のキッチンとして
使えるように計画しています。調理台は、5台用意し
て一人1台の個人調理ができます。ガス3台、IH2台
を設置し器具の使いかたにもなれてほしいと思っ
ています。多人数の調理活動にも使えます。

(ちょっと気になること)

①小学部では、2学期に新和歌浦に「わかシラスの見学」を計画していました。雨だったり、風が強かったり、雨のあと波が高くなるなど海の事情は陸上よりも大変であることを知りました。3回も日程の変更をしましたが、まだ実施できていません。学校では、「残念！」と思うのですが、漁師の方たちは、死活問題であることを実感しました。これからは、地域の食材の紹介だけでなく地域の人の経験談や苦勞を知ること、知らせることも「食育」に盛り込んでいきたいと思っています。



②今月も「いのぶた料理」を計画しました。いのぶたの写真の横に「今日の給食は、この子の肉を食べます」と書きました。「命をいただくということ」を少しでも感じてほしいと思っていましたが、「ふーん」「今日は、いのぶた?」と軽い反応でした。これには、少し驚きましたが、今後の「食育の課題」としてとらえたいと思っています。